MALT ANALYSIS

Distrines Ltda

N o .	**120769**
Date	19.05.2023
Page	3

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
3	**3027** BEST Munich (Malt) 96 x Bags 25 kgs; EBC 11-20 BBD 17.05.2025 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 3027-13523-76	**2,4**	**T**	19.05.2023

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	4,50
Extract (Fine Grind) dry basis	82,70
Fine-Coarse Difference	0,90
Total Protein	9,90
Soluble Nitrogen (mg/100g)	648,00
Kolbach-Index (%)	40,90
Wort Color (EBC)	15,00
Viscosity 8,6%	1,49
pH-Value	6,03
Friability (%)	93,00
Unmodified Kernels (%)	0,20
Grading >2,5 mm	99,00
Grading <2,2 mm	0,20
Crop	2022

bio disponible

BEST MUNICH

MALTA PAN

Malta base para todas las cervezas oscuras, Export, Märzen, Alt, Bock, cerveza de trigo y cerveza fuerte.

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,5	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6 %)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	78,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	12,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	650	800
Índice Kolbach	%	36,0	47,0
Color del mosto	EBC	11	20
	L	4,6	8,0
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	230,0	
ß-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Munich fortalece agradablemente el delicioso sabor propio de la malta tanto en las cervezas color ámbar como en las oscuras. Incluso con bajos porcentajes en la molienda, aporta una nota típica de malta en la cerveza. Es la malta perfecta para otorgarle más cuerpo a las cervezas con un alto grado de fermentación. El creciente contenido proteico que se alcanza al incrementar su uso en la molienda mejora también los valores de la espuma. El empleo de BEST Munich se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 100 %

EBC 11 - 20